








SPEISEPLAN 01.06.2026 - 05.06.2026

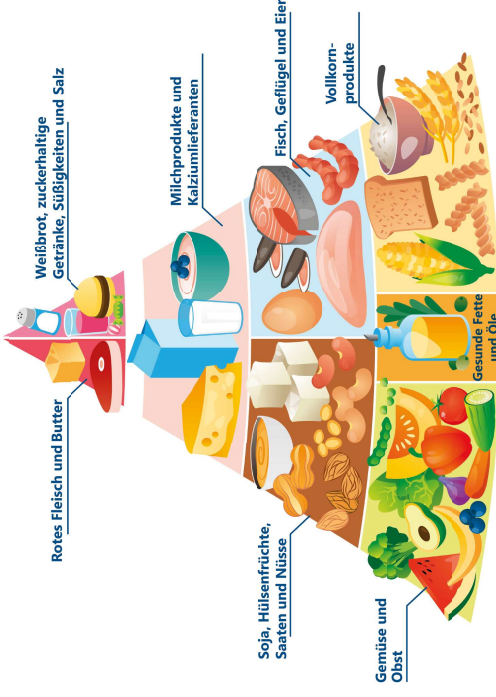
| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|--|--|--|-----------------|--|
| Gemüseintopf (26) mit einem Brötchen (20a,25) und als Dessert Obst  | Couscouspfanne mit Gemüse (20a), dazu Bauernsalat (3,10,26,31)  | Tomatencremesuppe (4) und als Dessert Germknödel mit Kirschfüllung (2,20a) und Dessertsauce (4,26)  | Feiertag | Alaskaseelachs (20a,23) mit Dillsauce (26) und Basmatireis, dazu Tomatensalat  |
| | | | | Kartoffelauflauf mit Hirtenkäse (22,26,28), dazu Tomatensalat und Vinaigrette (29)  |

Bei der Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie FIT KID.



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - Änderungen vorbehalten.
Bitte beachten: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.

- 1 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 geschwefelt
- 4 mit Farbstoff
- 5 gewachst
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 mit Phosphat
- 10 geschwärzt
- 11 mit Alkohol
- 20a Gluten aus Weizen*
- 20b Gluten aus Roggen*
- 20c Gluten aus Gerste*
- 20d Gluten aus Hafer*
- 20e Gluten aus Dinkel*
- 20f Gluten aus Kamut*
- 21 Krebstoffe*
- 22 Eier*
- 23 Fisch*
- 24 Erdnüsse*
- 25 Soja*
- 26 Milch inkl. Laktose*
- 27a Mandeln*
- 27b Haselnüsse*
- 27c Walnüsse*
- 27d Kaschunüsse*
- 27e Pekannüsse*
- 27f Pistazien*
- 27h Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- 28 Sellerie*
- 29 Senf*
- 30 Sesamsamen*
- 31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg
- 32 Lupine*
- 33 Weichtiere*



*und Erzeugnisse